XEEC-1013-EPRS

Проект
Продукт
Количество
Дата

шаблон
EVEREO® 900

Хранение блюд при температуре подачи	Электрический
10 противней GN 1/1	Петля с левой стороны
7-дюймовая сенсорная панель управления	
Напряжение: 220-240V 1N~	



Описание

Хранения при высокой температуре - это запатентованная технология, разработанная для хранения продуктов при температуре подачи. Это означает, что вы можете готовить продукты, сохраняя их горячими, не замораживая и не регенерируя, и подавать готовые блюда в несколько секунд в любое время суток и с нулевым временем ожидания для ваших клиентов. EVEREO® 900 является оптимальным решением для тех помещений, где пространство ограничено по ширине. Менее 1 квадратного метра, два оборудования EVEREO® в единой колонне, где вы можете хранить до 240 порций блюд, оптимизируя каждый миллиметр вашей кухни. EVEREO® 900 легко подходит для любого бизнеса и доступен с открытием левой или правой двери.

Стандартные настройки приготовления

Программы

- Сохранение до 256 пользовательских программ
- **MULTY.DAY MODE:** выберите или установите программу, которая больше подходит для хранения продуктов в течение нескольких дней или недель в герметичных контейнерах
- **SUPERHOLDING MODE:** настраивайте свои личные программы при использовании открытых контейнеров или противней и поддерживайте точную температуру продуктов
- **MEALME MODE:** используйте соответствующую программу для блюд, которую вы заказали у одного из наших утвержденных дистрибьюторов MEALME

Настройки

- **Температура:** 58 °C – 75 °C
- **Использование автоматических программ:** возможность выбора продуктов для хранения из списка предварительно загруженных программ и автоматической установкой времени регенерации, температуры и времени хранения
- **Назначение противня:** возможность привязать конкретную программу к определенному уровню
- **MULTI.Time list:** технология, которая позволяет управлять до 6 таймеров для одновременного хранения разных продуктов
- **ROP:** управлять программами Точкой дозаказа (минимальное количество разовых порций, которые всегда должны присутствовать в вашей камере), чтобы они не закончились во
- **CLIMA.Control:** настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%

XEEC-1013-EPRS

Расширенные и автоматические функции приготовления

Контроль температуры

- Датчики последнего поколения позволяют настраивать EVEREO® с точностью до 0,5 ° C

Распределение воздушных потоков в камере

- **AIR.Maxi™:** интеллектуальное перераспределение управления скоростью воздушного потока

Теплоизоляция и безопасность

- **Protek.SAFE™:** максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (соответствует правилу IEC/EN60335-2-42)

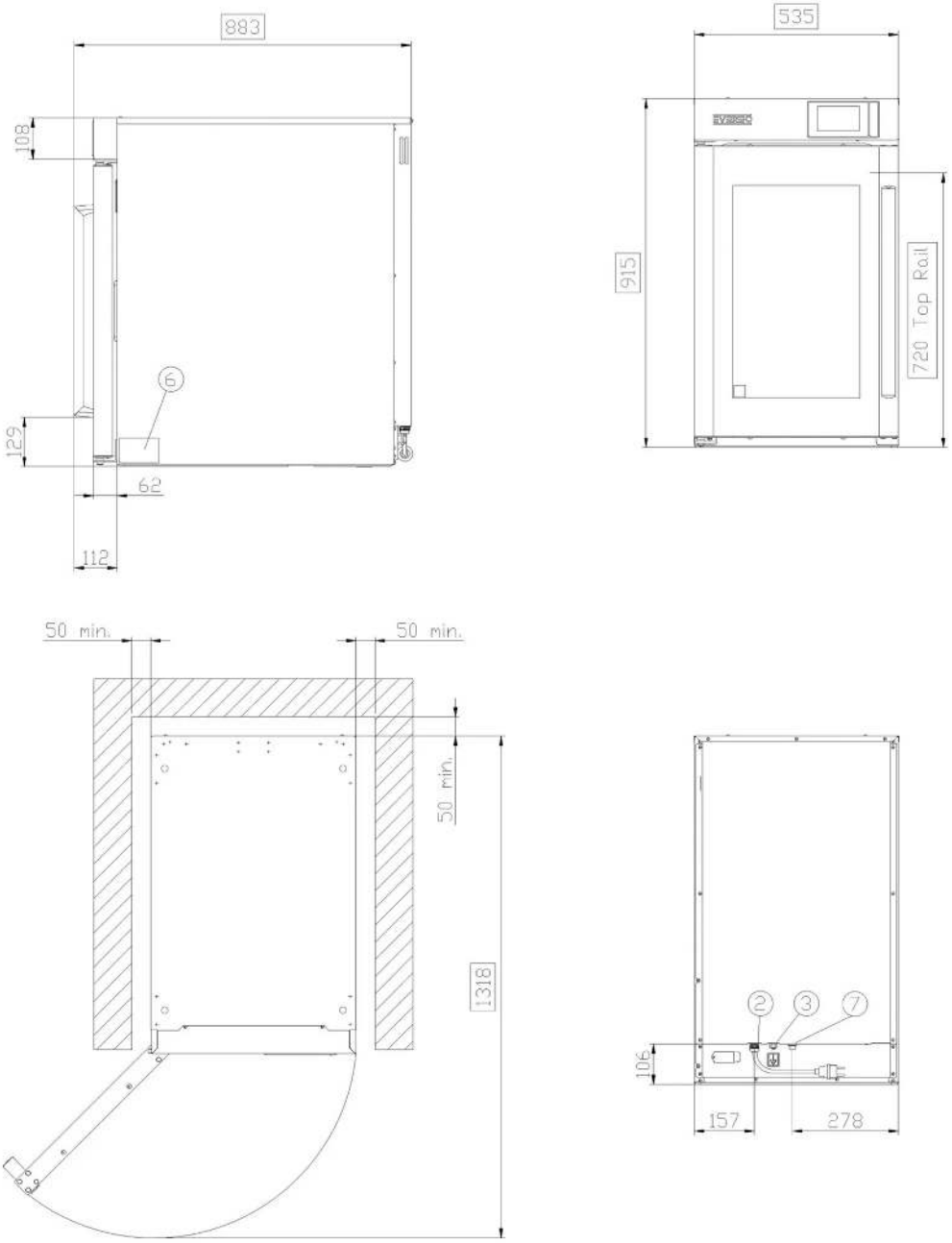
Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Приостановка вентилятора для предотвращения потерь энергии при открытии двери
- Предохранительный термостат
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету

Приложения и веб-сервисы

- **Data Driven Cooking app & webapp:** отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли

XEEC-1013-EPRS



Габариты и вес

Ширина	535 mm
Глубина	883 mm
Высота	915 mm
Вес нетто	70 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат

XEEC-1013-EPRS

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	2,9 kW
Макс потребляемое ампер	12 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 1,5 mm^2
Штепсель	Schuko

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Аксессуары

- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Preserving Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.
www.ddc.unox.com